



STŮL ŠÉFKUCHAŘE 2013 ÚŽASNÝ ZÁŽITEK V KUCHYNI

Toužíte po skutečně exkluzivním kulinářském zážitku? Není nic lepšího než Chef's table – stůl šéfkuchaře.

Tento jedinečný způsob stolování je v Česku velmi ojedinělý. Čtyři gurmánské chody podávané přímo v kuchyni hotelu InterContinental Prague – čeká na Vás nezapomenutelný zážitek!

Pro 6 – 10 osob. Cena pouze 1490 Kč za osobu.

Nabídka menu:

Grilovaná chobotnice a carpaccio z chobotnice, pyré z brambor "Violette", bazalkové pesto

Dvě hodiny vařené bio vejce podávané na květákové kaši s lanýžovou pěnou

Pečené kotletky a bůček z přeštického selete s hříbkovou omáčkou bramboráčky

Malinový fondán podávaný s amarulovým mraženým krémem v čokoládě s horkou rakytníkovou omáčkou

Káva nebo čaj

Pro více informací a objednávky nás kontaktujte telefonicky 296 630 522 nebo e-mailem: radek.jun@icprague.com

CHEF'S TABLE 2013 AMAZING DINING IN KITCHEN

For a really exclusive culinary experience, nothing beats the Chef's Table!

This unique approach to dining is truly rare in the Czech Republic. Four amazing gourmet courses will be served in the kitchen of the InterContinental Prague – a wonderful event that you'll never forget!

For 6 -10 persons, prize only CZK 1490 per person.

Menu sample:

Grilled Octopus and Carpaccio of Octopus with Purée from "Violette" Potatoes and Basil Pesto

Two Hours boiled Organic Egg served on mashed Cauliflower capped with Truffle Foam

Roasted Cutlet and Belly of the Přeštice Suckling Pig with Porcini Sauce and Potato Pancakes

Raspberry Fondant served with Amarula frozen Cream in a Chocolate Ball and warm Sea Buckthorn Sauce

Coffee or Tea

For details and orders please contact radek.jun@icprague.com or telephone +420 296 630 522.